

## Petis udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

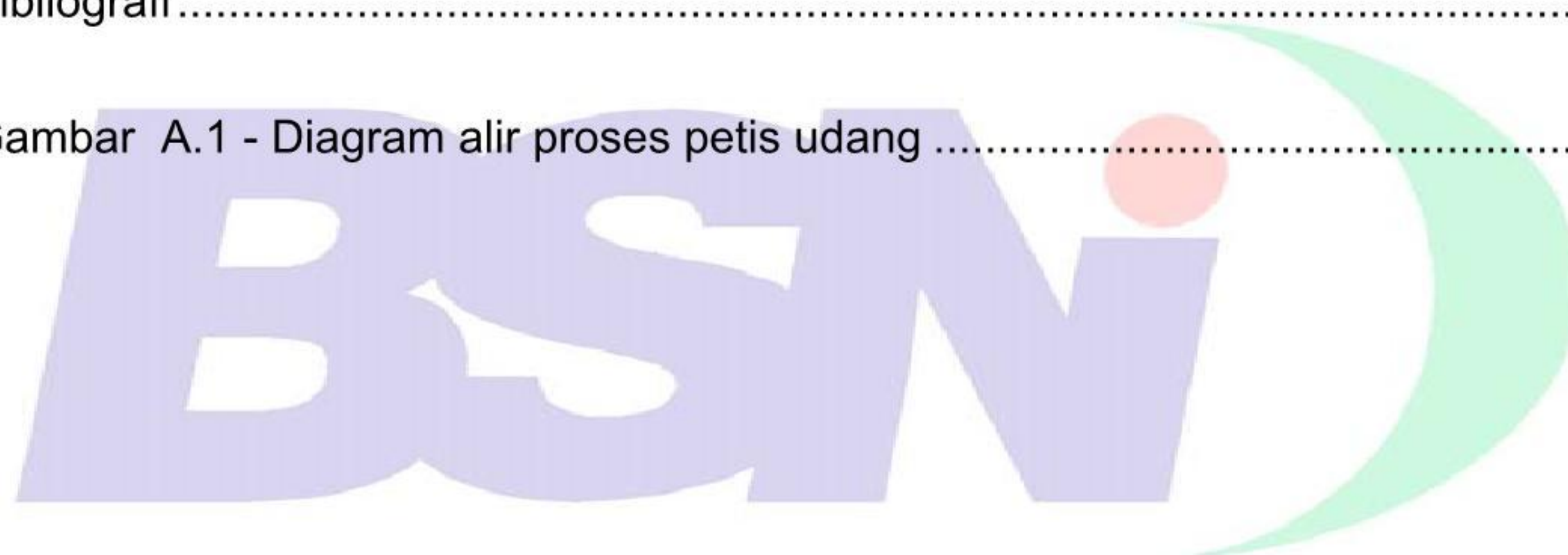
BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	3
8 Pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses petis udang .....	5
Bibliografi .....	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses petis udang .....	5





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Petis udang yang akan dipasarkan didalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2718-1996, *Petis udang*.

Standar ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Petis udang–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan petis udang.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2716.2:2013, *Petis udang–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 3140.3:2010, *Gula kristal - Bagian 3: Putih*.

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya didalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku petis udang sesuai SNI 2718.2:2013.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

#### 4.3 Bahan lainnya

##### 4.3.1 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya garam ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

##### 4.3.2 Gula

Gula pasir yang digunakan sesuai SNI 3140.3:2010.



## 5 Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

- a) Alat perebusan
- b) Alat pengaduk;
- c) Keranjang;
- d) Meja proses;
- e) Saringan;
- f) Timbangan;
- g) Wadah penampungan;

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan petis udang tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan,
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu dan keamanan hasil perikanan.
- c) Petunjuk: bahan baku disaring diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar.

#### 6.1.4 bahan lainnya

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan
- b) Tujuan: mendapatkan bahan lainnya sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan lainnya diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar.



## 6.2 Pemekatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku direbus tambahkan gula (2:1) dan garam secukupnya. Pemanasan dilakukan hingga diperoleh produk petis dengan mutu sesuai spesifikasi, selama proses pemanasan dilakukan pengadukan terus menerus.

## 6.3 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan petis udang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: petis udang diletakkan didalam wadah pada suhu ruang, dilakukan secara cermat dan saniter.

## 6.4 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: petis udang dikemas dengan cepat, cermat dan saniter.

## 6.5 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu *petis udang*.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: petis udang disimpan dalam ruang yang kering dan bebas dari binatang pengganggu dengan sistem penyimpanan FIFO (*First In First Out*).

## 6.6 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: petis udang yang telah dikemas dimuat dalam alat transportasi dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

## 7 Syarat pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk petis udang bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan.

### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.



## **8 Pelabelan**

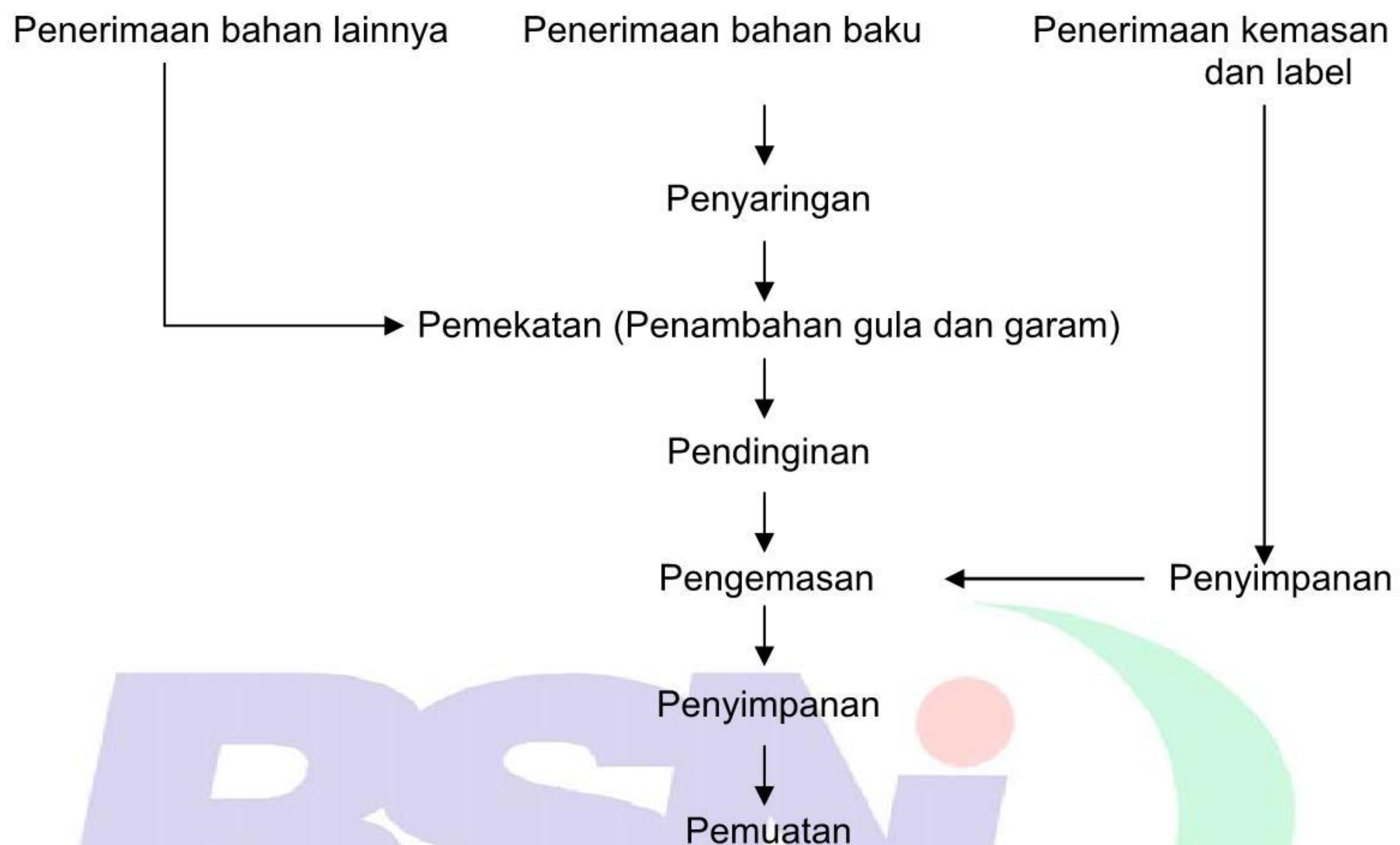
Setiap kemasan produk petis udang yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) daftar bahan yang digunakan;
- c) kode produksi;
- d) berat bersih;
- e) nama dan alamat pihak yang memproduksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.





**Lampiran A**  
(informatif)  
**Diagram alir proses petis udang**



**Gambar A.1 - Diagram alir proses petis udang**



## Bibliografi

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*

